Enodoseur T500

nouveau

Doseur volumétrique pour le sulfitage des moûts et des vins
Adapté aux moyens et grands contenants

Caractéristiques : Enodoseur T500 est un doseur volumétrique adaptable sur les bouteilles de gaz SO_2 liquéfié ***Cerise*** (5kg) ou ***Kiwi*** (20kg).

Enodoseur T500 possède une jauge en polypropylène avec enveloppe de protection intégrée offrant ainsi une sécurité élevée tout en permettant des conditions d'emploi aisées.

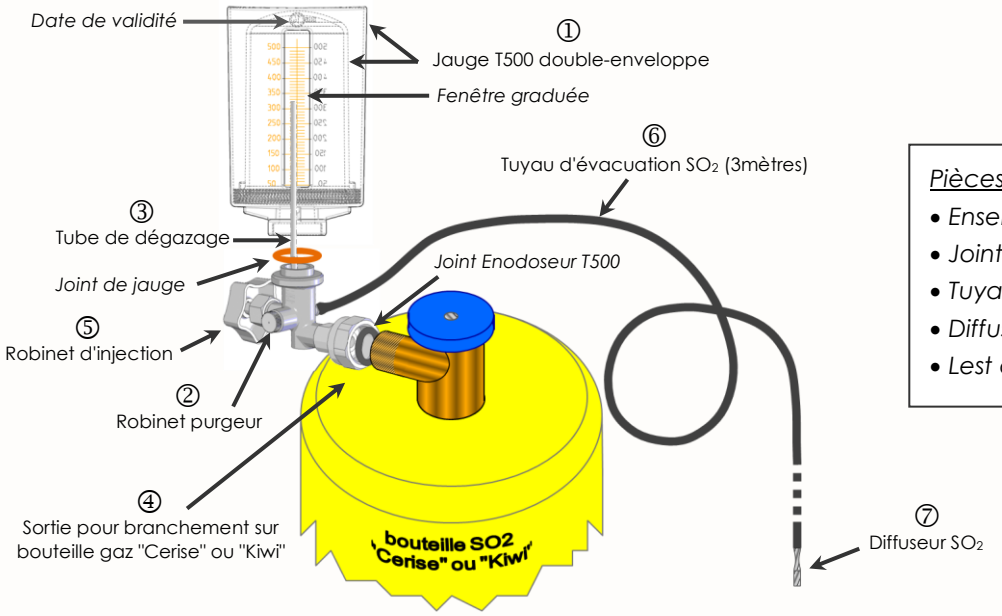
Enodoseur T500, adapté au traitement des cuves de moyen et grand volume, permet de sulfiter à 10 g près jusqu'à 500 g de SO_2 en une seule fois.

Enodoseur T500 est une exclusivité de La Littorale.

Description :

- jauge ① à double-enveloppe et fenêtre graduée de 10 g en 10 g jusqu'à 500 gr de SO_2
- robinet ② pour purger la jauge lors de son remplissage, via le tube de dégazage ③ et le tuyau ⑥
- raccord femelle ④ pour branchement sur le robinet des bouteilles de SO_2 *Cerise* ou *Kiwi*
- robinet ⑤ pour injecter le SO_2 dans la cuve via le tuyau d'évacuation ⑥ et le diffuseur ⑦ *[*]*

[*] : le diffuseur peut être lesté à l'aide du "lest diffuseur SO_2" en inox (réf: 189061)



Pièces détachées disponibles

- *Ensemble joint/jauge T500*
- *Joint Enodoseur T500*
- *Tuyau d'évacuation SO_2*
- *Diffuseur SO_2*
- *Lest diffuseur SO_2*

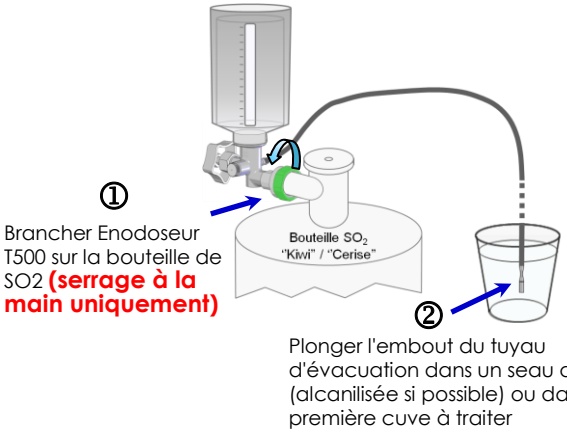
IMPORTANT

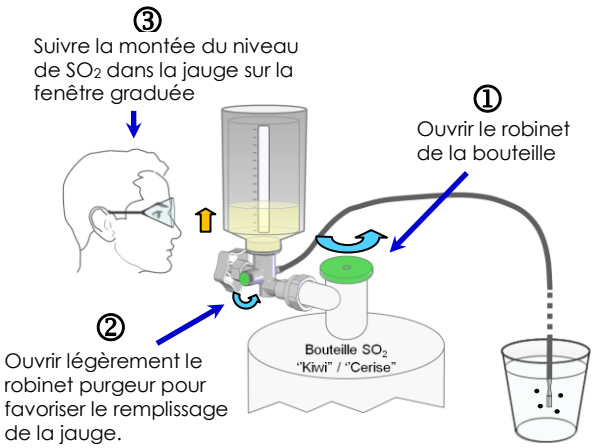
- Le SO_2, produit toxique, doit être manipulé par du personnel averti et compétent.
- Le port de lunettes de protection et de gants est impératif lors de l'utilisation d' Enodoseur T500. En cas de ventilation insuffisante du lieu de travail, prévoir un masque adapté au SO_2.
- Connecter Enodoseur T500 uniquement sur les bouteilles de SO_2 "Cerise" et "Kiwi". Ne jamais le brancher sur d'autres bouteilles de gaz sous pression.
- Ne pas utiliser d'autres pièces détachées que celles prévues pour l'Enodoseur T500.
- Après utilisation, dégazer complètement la jauge : ne pas laisser de gaz liquéfié dans la jauge.
- Ne pas débrancher Enodoseur T500 de sa bouteille tant que la jauge n'est pas vide.
- Remplacer la jauge lorsque sa date de validité est atteinte.
- **La Littorale décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'Enodoseur T500 dans des conditions autres que celles décrites dans le présent document.**

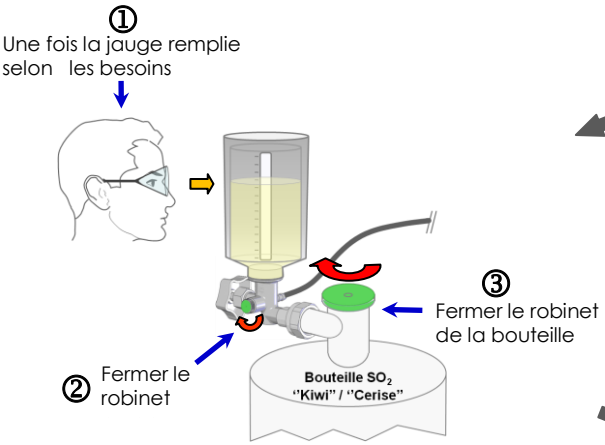
Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 02/04/2013

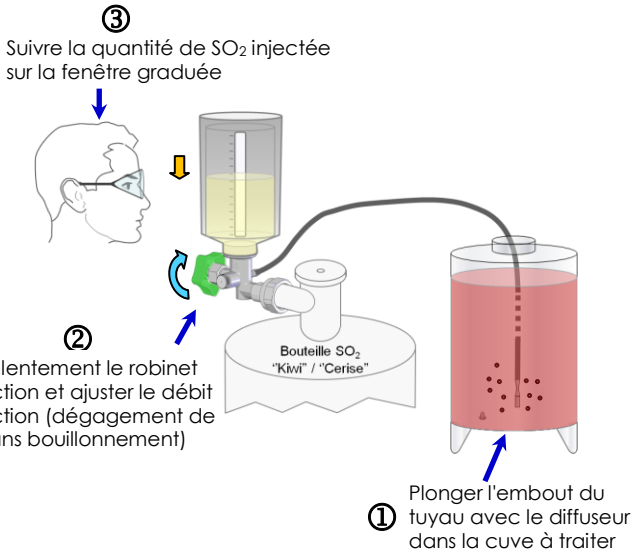
Mode d'emploi :

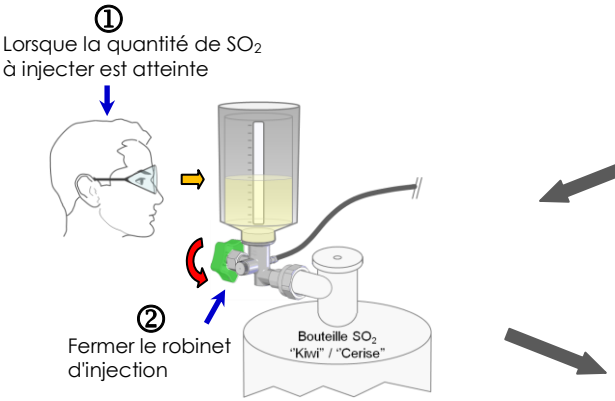
Rappel : L'utilisation du SO_2 dans le vin est réglementée. La concentration finale ne doit pas dépasser les limites fixées par le règlement (CE) n°606/2009 établissant les règles relatives aux pratiques et traitements œnologiques.


① Brancher Enodoseur T500 sur la bouteille de SO2 (serrage à la main uniquement)
Bouteille SO_2 "Kiwi" / "Cerise"
② Plonger l'embout du tuyau d'évacuation dans un seau d'eau (alcanilisée si possible) ou dans la première cuve à traiter


③ Suivre la montée du niveau de SO_2 dans la jauge sur la fenêtre graduée
① Ouvrir le robinet de la bouteille
② Ouvrir légèrement le robinet purgeur pour favoriser le remplissage de la jauge.
Bouteille SO_2 "Kiwi" / "Cerise"


① Une fois la jauge remplie selon les besoins
③ Fermer le robinet de la bouteille
② Fermer le robinet
Bouteille SO_2 "Kiwi" / "Cerise"


③ Suivre la quantité de SO_2 injectée sur la fenêtre graduée
② Ouvrir lentement le robinet d'injection et ajuster le débit d'injection (dégagement de gaz sans bouillonnement)
Bouteille SO_2 "Kiwi" / "Cerise"
① Plonger l'embout du tuyau avec le diffuseur dans la cuve à traiter



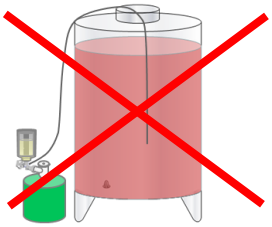
Une fois la séquence de sulfitage terminée :

Vidanger le SO_2 résiduel de la jauge en plongeant au préalable le tuyau d'évacuation dans un seau d'eau (si possible alcalinisée), et en ouvrant légèrement le robinet d'injection. Après vidange refermer le robinet.

IMPORTANT

Empêcher tout retour de vin ou d'eau dans la jauge qui entrainerait une corrosion du robinet et son blocage. Pour cela la bouteille doit toujours être positionnée au dessus de la cuve que la cuve pour éviter tout risque de siphonage (voir dessin ci-dessous).

NON



OUI